

CONTI ET AL

図面の浄書

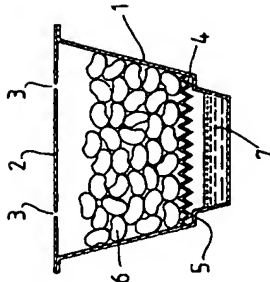


Fig. 1.

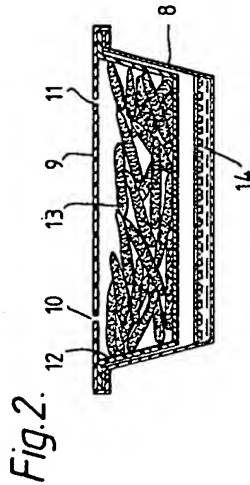


Fig. 2.

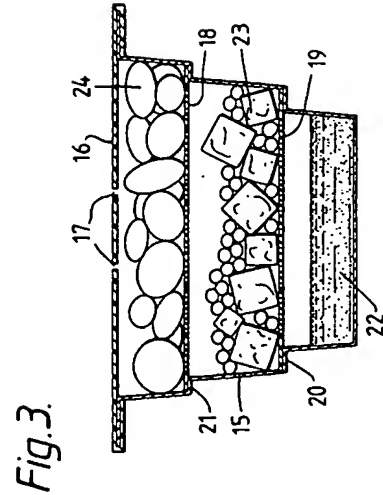


Fig. 3.

手 続 補 正 書

昭和63年 9月22日

特許庁長官 殿

- 1 事件の表示
昭和63年特許願第181920号
- 2 発明の名称
食品用の使い捨て容器
- 3 補正をする者
事件との関係 特許出願人
名 称 ユニリーバー・ナームローゼ・ベンノートシャープ
- 4 代 理 人
住 所 東京都千代田区永田町1丁目11番28号
相互永田町ビルディング 8階 電話 581-9371
氏 名 (7101) 弁理士 山 崎 行 造
同 所
氏 名 (8821) 弁理士 生 田 哲 郎
同 所
氏 名 (7603) 弁理士 木 村 博
同 所
氏 名 (9444) 弁理士 竹 中 俊 子
5 補正命令の日付
昭和 年 月 日
6 補正の対象
願書面中特許出願人の代表者の関、正式図面、及び委任状。
7 補正の内容
別紙のとおり



方 式 査 審

西 村

PAT-NO: JP401070378A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 01070378 A

TITLE: DISPOSABLE PACKAGE FOR FOOD

PUBN-DATE: March 15, 1989

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
CONTI, ANTONIO	N/A
GAGLIARDI, VITTORIO	N/A
PETRONI, MARCO	N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
UNILEVER NV	N/A

APPL-NO: JP63181920

APPL-DATE: July 22, 1988

PRIORITY-DATA: 878701752 (July 24, 1987)

INT-CL (IPC): B65D081/34, A23L001/22 , A23L001/40

ABSTRACT:

PURPOSE: To make quick, uniform food cooking and heating possible regardless of the type of heat source by storing seasonings in the bottom compartment and foodstuffs in the upper compartment.

CONSTITUTION: The pack consists of an aluminum heat-resistant pack 1 and an easy-to-unseal aluminum foil lid 2 having vent holes 3.

The pack 1 has top and bottom compartments divided by a corrugated aluminum perforated partition 4 supported by a shoulder 5 on the inside surface of the pack. A frozen food 7 is stored in the top compartment 6, and sauces including both or either of spices and seasonings are stored in the bottom compartment. The packed food can be heated by any type of heat source such as gas oven, hot-air furnace, and microwave oven. When heated, the aroma or flavored steam is generated, thus the aroma or the flavor of the food is further improved.

COPYRIGHT: (C)1989,JPO

⑫ 公開特許公報(A)

昭64-70378

⑬ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和64年(1989)3月15日

B 65 D 81/34
A 23 L 1/22
1/40

M-6694-3E

6946-4B

8114-4B 審査請求 未請求 請求項の数 7 (全4頁)

⑮ 発明の名称 食品用の使い捨て容器

⑯ 特 願 昭63-181920

⑰ 出 願 昭63(1988)7月22日

優先権主張 ⑱ 1987年7月24日 ⑲ オランダ(NL) ⑳ 8701752

⑳ 発 明 者 アントニオ・コンテイ イタリア00133ローマ、ピア・デイガス 29

㉑ 発 明 者 ビットリオ・ガグリア イタリア00128ローマ、ピア・アスカニオ・ビトツジ 50
ルデイ

㉒ 発 明 者 マルコ・ペトロニ イタリア00124ローマ、ピア・タリテ 20

㉓ 出 願 人 ユニリーバー・ナーム オランダ国ロッテルダム、バージミースターズ・ヤコブ
ローゼ・ベンノートシ レーン 1
ヤーブ

㉔ 代 理 人 弁理士 山崎 行造 外3名

明 細 書

1 発明の名称

食品用の使い捨て容器

2 特許請求の範囲

(1) 食品を調理あるいは加熱するための使い捨て容器であって、蒸気透過性の仕切をはさんで少なくとも上段と下段とに分離された使い捨て材料製の耐熱性容器を有して、最下段に香料と調味料の双方あるいはそのいずれか一方を含むソース類を充填し、また残りの少なくとも1段に食品を収容することを特徴とする使い捨て容器。

(2) 前記容器がアルミニウム製である、請求項1に記載の使い捨て容器。

(3) 前記容器が蓋を備えていることを特徴とする、請求項1に記載の使い捨て容器。

(4) 前記蓋に1個又はそれ以上のガス抜き穴を設ける、請求項3に記載の使い捨て容器。

(5) 前記蒸気透過性の仕切が着脱自在である、開

求項1に記載の使い捨て容器。

(6) 前記ソース類と食品の双方あるいはそのいずれか一方が冷凍食品である、請求項1に記載の使い捨て容器。

(7) 前記ソース類と食品との重量比が1:3以下である、請求項1に記載の使い捨て容器。

3 発明の詳細な説明

本発明は食品を調理、加熱するための使い捨て容器に関する。

冷凍食品などの加工食品を使い捨て容器に充填し、これを容器ごと加熱して供食することは周知であるが、この種の従来容器の主な問題点は内容物の加熱、調理が不均一になりやすく生煮えになることが多い点にある。

そこで本発明は、前記問題点を解決するために、食品の調理、加熱が短時間に均一でかつ一定温度でしかも使用熱源の種類に関係なく行われる使い捨て容器を提供することを目的とする。

本発明に係わる食品加熱、調理用使い捨て容器は、蒸気透過性の仕切をはさんで少なくとも上段

と下段とに分離された使い捨て材料製の耐熱性容器を含有していて、最下段に香料と調味料あるいはそのいずれか一方を含むソース類を充填し、また残りの少なくとも1段に食品を収容することを特徴とする。

また耐熱性容器はアルミニウム製とすることが好ましい。

さらに加熱、調理すべき食品は容器の最上段に充填するのが好ましく、この場合、最上段とは通常の使用時において容器の頂部に最も近い段を、また最下段とは同じく通常の使用時において容器の底部に最も近い段を意味する。

蒸気透過性の仕切は例えば穿孔隔壁として形成され得る。またPETなどの耐熱性プラスチック材または穿孔アルミニウムを含む耐熱材料製とすることが好ましい。容器に1個の仕切のみを使用する場合は、通常の使用時に容器の頂部または底部に対して概ね水平になるように容器内にこれを配置することが好ましい。

通常、この種の容器による調理に適する食品の

- 3 -

いて比較的粘稠であることが好ましく、これにより本発明の使い捨て容器に入れて貯蔵した際にソース類と食品が混合しないようにすることができる。

食品の最適調理のために、ソース類と食品の重量比は1:3以下、好ましくは約1:4とする。

また容器は開封しやすい蓋を備えて加熱後の食品の取出しを便利にすることが好ましく、適当な蓋は例えばプラスチック製蓋あるいは容器に付着させたアルミニウム箔などの開封しやすい箔とする。

この蓋は加熱中の容器に過剰圧力が発生するのを防ぐガス抜き穴を1個又はそれ以上備えており、この種のガス抜き穴は加熱に先立ち、孔抜きすることによって得られる。さらに蒸気がガス抜き穴から外に流れ出すと食品の加熱が始まったことが分かる。

ソース類は好ましくは食品の加熱後に取出すので、容器の底部を取外し可能にするなど容器の最下段に開封状態を備えることが好ましいが蒸気透過性仕切を容器内に着脱自在に装着することが最

- 5 -

種類と形態はインゲン豆、エンドウ豆、アスパラガス、芽キャベツ、じゃがいも等のばらの野菜類と、鶏肉、牛肉、魚肉、豚肉等の肉片を含むが、このほかに魚類、肉類及び野菜の大形整形品も充填することができる。これらの食品は冷凍食品として包装することが好ましいが、チルド食品や室温貯蔵食品も使用できる。また、生の食品素材、半調理食品及び調理済み食品を含む。また所望により食品の加熱後さらに直接飲食に適するように調理することも可能である。

香料及び調味料またはそのいずれか一方を含むソース類は加熱すると付香あるいは味付した蒸気が発生するので、加熱後の食品の香り及び味またはそのいずれか一方が向上する。ソース類は例えば液状調味料、ブイヨン及びバターと水等の油脂と水の混合物である。ソース類は加熱中の蒸気発生量を十分に保つために含水量を最低80重量パーセントとすることが好ましい。

加熱、調理すべき食品及びソース類またはそのいずれか一方は冷凍食品とするか、貯蔵温度にお

- 4 -

も好ましい。使用に当っては、調理された食品を取出し、次いで仕切りを除去した後、最下段からソース類を取出して食品に添える。取外し可能な仕切はつまみとして2個の立上ストリップを備えることができる。

本発明の包装食品はガスオープン、温風炉、電子オープンなど種々の加熱法に対応できる。特に好ましい加熱法は、例えばガスがま又はキャンブ用こんろと呼ばれる単一バーナー式ガスがまの裸火を利用した場合である。容器内の蒸気温度は約100℃に達するので、蒸気の発生開始の時点から加熱所要時間は熱源の種類と無関係になる。食品と蒸気の間の高接触効率によって均一に調理された食品が得られる。さらに食品と蒸気の間接触面積を増やそうとすれば、ジグザク形に折曲げた仕切を用いることもできる。

また1種類以上の食品を同一の容器に入れて加熱する際には複数個の蒸気透過性仕切を使用することもできる。

例えば2種類の食品を同時に加熱するとき2個

- 6 -

の蒸気透過性仕切を水平に配置して容器内部を3段に区分し、最下段にはソース類を充填すると共に上位の2段にはそれぞれの食品を収容する。

別の方法として、1個の水平仕切を用いて上下2段に区分するほか、上段に垂直な蒸気透過性仕切を配置して上段を二つの部分に分離することも可能である。

以下、本発明の容器の好ましい実施態様について添付図面を参照して説明する。

第1図に示す包装はアルミニウム製耐熱容器(1)と、該容器(1)のリムに装着したアルミニウム箔製で開封しやすい蓋(2)とを備えており、また蓋(2)は複数個のガス抜き孔(3)を有する。容器(1)はジグザグ形に折曲げたアルミニウム製穿孔仕切(4)をはさんで上下2段に分割されており、仕切(4)を支持するための肩部(段付部)(5)をその内面に設けている。上段(6)には冷凍食品(7)が収めてあり、この冷凍食品(7)は調理済みインゲン豆と、フライ調理済み肉片と生の人参との混合物400gを含有する。下段は80gの液状調

味料を収める。

第2図に示す包装はリムと耐熱性プラスチック製の蓋(9)とを備えたアルミニウム製耐熱容器(8)を含有し、この蓋(9)はガス抜き孔(10)、(11)を有する。容器(8)は底部が穿孔された皿状のプラスチック製仕切(12)をはさんで上下2段に分割されており、仕切(12)は容器(8)のリム上に支持されている。容器の上段(13)は300gの未加熱冷蔵アスパラガスを収容し、下段(14)には80gの水と15gのバターとの混合物が温度2℃に保持されている。

第3図に示す包装はプラスチック製蓋(16)を備えたアルミニウム製耐熱容器(15)を含有しており、蓋(16)は複数個のガス抜き孔(17)を有する。容器(15)は2個のプラスチック製穿孔仕切(18)、(19)をはさんで上下3段に分割されており、仕切(18)、(19)は容器(15)の肩部(20)、(21)上に支持されている。下段(22)には100gのアイロンを、上段(24)には200gの調理済みじゃがいもをそれぞれ収めており、さらに中段(23)はさいの目に

- 7 -

- 8 -

切った150gの生の鶏肉と75gの半乾燥インゲン豆との混合物を収めている。

4 図面の簡単な説明

第1図は本発明に係わる包装の第1実施態様を示す図面、第2図は本発明の包装の第2実施態様を示す図面、そして第3図は本発明の包装の第3実施態様を示す図面である。

1, 8, 15... 容器(第1実施態様)

2, 9, 16... 蓋

3, 10, 11, 17... ガス抜き孔

4, 12, 18, 19... 仕切

5, 20, 21... 肩部

6... 上段

7... 冷凍食品

- 9 -